



[Home](#) [Board](#) [Instructions](#) [Authors](#) [Tracks](#) [Papers](#) [Contact](#) [Past Editions](#)

CARACTERÍSTICAS DO EFEITO DA RADIAÇÃO IONIZANTE EM FAROFAS DE CARNE SECA E “BACON”



#70719

Ana Paula Nunes de Sá ¹; Anna Lucia C. H. Villavicencio ¹

A farofa está presente diariamente nas refeições dos brasileiros. A irradiação é utilizada pela indústria alimentícia. Avaliamos os efeitos da radiação ionizante em farofa de bacon (FB) e carne seca (FC) nas características de cor e atividade de água. As amostras obtidas no comércio de São Paulo foram irradiadas no acelerador de elétrons no Centro de Tecnologia das Radiações do IPEN/CNEN-SP com doses de 0; 1; 5 e 10 kGy. A cor foi realizada no colorímetro Minolta Chroma Meter modelo CR200b digital e a atividade de água (Aw) no aparelho digital Aqualab, modelo 4TE Duo (Decagon Devices Inc.). As análises foram processadas em temperatura de 25°C±1. Análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey com 5% de significância foram aplicados. Observamos no dia 1 de armazenamento a coloração amarelada que se intensificou no decorrer do experimento em todas as doses aplicadas em FB e a FC apresentou diferença significativa na dose de 5kGy. No dia 15, para as duas farofas houve uma diminuição significativa do Cromo (C*) para todas as doses e houve uma alteração significativa do tom avermelhado (a*) para as FC. No dia 30, para as duas farofas foi encontrada uma diferença significativa no parâmetro a* das doses de 1 e 5kGy em relação ao controle. Não houve diferença significativa entre 1 e 10kGy. Autores apresentam dados relacionados a farinhas e não a farofas. Os resultados relacionado a Aw de FB mostraram que não houve diferença significativa nas amostras de 1 e 15 dias, porém em 30 dias, as diferenças são significativas. Nas FC foram observadas diferenças significativas em todo o experimento., confirmando a hipótese que a Aw está relacionada com a maioria das reações de degradação de natureza química, enzimática e física. Concluímos que a radiação em doses altas promove alterações em relação ao tempo de armazenamento.

Presentation Type

Pôster

Institutions

¹ Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares / CNEN

Track

Chemical and physicochemical characterization of food (FQ)

Keywords

irradiação

Farofa

ALIMENTO